VIRGILIO
NEL BIMILLENARIO DI AUGUSTO

Parlare di Virgilio nel bimillenario di Augusto, mi sembra cosa più che opportuna. Opportunissimo poi, parlarne in un giornale agrario perchè Virgilio, come diremo in seguito, fu agrario e... veterinario.

Publio Virgilio Marone nacque vicino Mantova, in Andes, il 15 ottobre dell' anno 70 a. C.

Giovinetto fu a Cremona, Milano, Roma e Napoli; quivi studiò matematica e medicina.

A Roma per avvicinare Augusto si fece amico del maestro di stalla e a poco a poco penetrò nel cuore dell' Imperatore ottenendone l' alta protezione e i soccorsi.

Pare che gli studi di medicina gli abbiano servito: difatti curò e guarì i cavalli di Augusto e ne ebbe il primo... pane.

Si afferma che esaminando un puledro che era stato regalato all' Imperatore, Virgilio abbia detto che quel puledro era nato da madre non sana e che avrebbe fatto cattiva riuscita: il che si avverò e gli fece aumentare la stima... e la razione di pane.

Augusto ebbe dalla Spagna due bellissimi cani. Virgilio ne indovinò la razza, la progenie e la bravura alla corsa ed ottenne il doppio della razione di... pane.

Si narra, a proposito del compenso a base di pane, che Augusto, non contento di sapere di esser nato da un borghese, (si dice che il padre fosse un usuraio di Velletri), un giorno interpellò segretamente Virgilio dicendogli: Tu sei stato bravo a indovinare la razza e la progenie degli animali, vediamo se sei buono a farmi sapere se Ottavio od altri fosse stato il padre mio.

Rispose Virgilio: Se mi prometti l' impunità per la libertà di parola, te lo dirò. Augusto promise. E allora Virgilio: Non è cosa facile, come per gli animali, conoscere la paternità degli uomini; per te mi sarà facile avvicinarmi al vero, perchè mi pare di aver capito qual mestiere facesse tuo padre. Quale?

chiese l'Imperatore. Per quel che io ho potuto capire, soggiunse Virgilio, tu sei figlio di un panettiere. — Stupì Augusto — e lo desumo, riprese Virgilio, dal fatto che tu le mie cure, le guarigioni e le mie osservazioni le hai compensate sempre con pane; ciò è proprio di un panettiere o di un figlio di panettiere. — Pare che la facezia piacesse ad Augusto e che con paterno sorriso gli abbia detto: D'ora in avanti non da un panettiere, ma da un generoso riceverai doni. E mantenne la promessa. Virgilio fu protetto ed aiutato, tanto che Augusto fu chiamato il Mecenate di Virgilio. Per gli aiuti continuò a studiare e scrisse la *Bucolica*, le *Georgiche*, l'*Eneide* ed altre opere minori.

Virgilio non solo fu ed è il più grande poeta della latinità, ma anche il più sincero. E' il sommo poeta della campagna perchè prestò la sua sublime arte alla Natura.

*
* *

Ci occuperemo brevemente delle *Georgiche* perchè interessano agli agricoltori.

Cosa contengono? Le norme per la coltivazione dei campi e per l'allevamento degli animali.

Parlano delle rotazioni agrarie, delle concimazioni, del raccolto dei cereali, delle coltivazioni arboree, della riproduzione delle piante, della vite, dell'ulivo, della natura dei terreni, delle selve e dei boschi.

Quando descrive gl'innesti Virgilio sente la meraviglia dell'opera umana che sa compiere la stupenda metamorfosi della vita vegetale.

Nel terzo libro canta del bestiame. Comincia dai bovini: descrive quale deve essere la migliore giovenca, per complessione, colore ed età. Dice in seguito quali devono essere i puledri di razza migliore, quali sono i cavalli di sangue. Parla della riproduzione e dell'allevamento. Come si deve trattare il bestiame prima del salto, quale cura si deve avere per le femmine pregne, per i nati; come si domano i puledri.

Soguono i consigli sul mantenimento delle capre e delle pecore: detta le norme per la pastorizia e dà brevi precetti sulla lana e sul latte. Insegna la cura che si deve per i cani da guardia e da caccia. Come bisogna preservare il bestiame dagli animali malefici, ecc.

Tratta quindi delle malattie del bestiame.

*
* *

Celso Ulpiani, marchigiano, medico, chimico e studioso delle Georgiche, giudica esatto Virgilio nella etiologia e nella sintomatologia delle malattie.

Virgilio parlando della scabbia ne prescrive la seguente cura: Si fa con i bagni in acqua corrente e stropicciando il corpo con morchia in cui si mescolano spume di argento, zolfo, cera, scilla, elleboro e bitume. Ma se vedrai, avverte, una pecora pascere sdraiata o appartarsi, o attardarsi la sera, sta attento alle ulcere (afta epizootica?). Il turbine, continua, non si precipita sul mare così violento come il contagio sul bestiame: in poco tempo tutta la stalla può essere distrutta. Sono inutili le cure mediche: nessuna cura è migliore dell' intervento chirurgico. Se sopravviene la febbre, è bene incidere fra le parti più basse del piede la vena che pulsa pel sangue (salasso).

Come esempio di una terribile epizoozia, che distrusse tutti gli animali di una regione e non solo i domestici, ma anche i selvatici, i rettili e gli uccelli, descrive l' epizoozia *norica* in 88 magnifici esametri. Pare che si sia trattato di peste.

Il quarto libro delle Georgiche è dedicato all' apicoltura.

Invece di regina, Virgilio parla di re: segue la credenza di quei tempi in cui, secondo l' opinione di Aristotile, i così detti re erano le madri di tutte le api.

Per Virgilio il re è il custode delle opere: le api lo venerano e lo sollevano spesso sugli omeri e lo difendono con i loro corpi nelle battaglie con gli invasori cercando per lui morte gloriosa.

Di fronte alla vita sociale delle api così meravigliosamente organizzata, Virgilio ammette che le api debbano avere in loro una particella divina e riporta l' idea panteistica dei pitagorici, secondo cui la divinità è in tutte le cose nella terra, nel mare, nel Cielo profondo ed infinito, e che da essa divinità gli uomini traggono le tenue vite.

Il luogo di azione del poema è l' Italia, la *magna parens frugrum, magna virum* (la gran madre di frutti e di eroi).

L' Ulpiani che studiò profondamente Virgilio e specialmente le Georgiche, afferma che in queste «vi sia la prima solenne proclamazione dell' Unità Nazionale». L' Italia è cantata come una vera unità geografica con i suoi mari (Adriatico e Tirreno),

con i suoi laghi (Lario, Benaco, Como, Garda), con i suoi fiumi, con le sue ricchezze minerarie e come una vera unità etnica, in quanto sono insieme fusi quale un solo *genus acre virum* e i Sabini e i Volsci e i Liguri e insieme, considerandoli piuttosto figli d' Italia che di Roma come i Deci, i Marii, i Camilli, gli Scipioni e i Cesari.

L' agricoltura trattata nel poema è l' agricoltura italiana, antico vanto ed occupazione delle genti italiche.

*
* *

Cosa ci insegna dunque Virgilio?

Ci insegna ad amare la terra e per essa coloro che la coltivano e la bagnano col sudore delle loro diuturne fatiche.

Noi, agrari e veterinari, che per le nostre mansioni, per l' esercizio della nostra professione siamo ogni giorno a contatto con i lavoratori della terra, dobbiamo con essi collaborare per rendere il lavoro più facile, meno pesante, più utile: dobbiamo assisterli applicando o facendo applicare le leggi del regime che li hanno redenti. I lavoratori della terra non sono, come un tempo, i servi della gleba: oggi sono aiutati, confortati, istruiti, consigliati.

L' agricoltura ne avrà vantaggio.

Dott. G. Mirabella-Fisichella
Veterinario provinciale dell' Istria

Il miglioramento del vino e i mosti concentrati

La vendemmia ormai ultimata si è svolta in condizioni particolarmente difficili per le frequenti e persistenti pioggie della seconda e terza decade di settembre; infatti i 222.4 millimetri di acqua caduti, non si riscontrano in nessun mese degli anni dal 1922 in poi. Come era da prevedere, l'agricoltore può ritenersi sodisfatto per la quantità ma non certo per la qualità del vino ottenuto. I primi campioni che ci sono stati presentati per l' esame, segnano percentuali alcooliche basse: i rossi presentano dei minimi di 8°.5 e per circa metà inferiori alla gradazione legale minima di 10°. Quasi tutti sono deboli di colore, con poco estratto e ricchi di acidità (valori da 7 a 9‰ in

grammi come acido tartarico); migliori si presentano i vini bianchi con discreta alcoolicità (9° - 12°) i quali del resto anche in annate poco propizie come questa, non hanno dato eccessiva preoccupazione in merito alla sostituzione delle viti locali con altre di pregio e normalmente ad alto contenuto zuccherino.

Questo stato di cose è conseguenza naturale non solo dell' abbondante prodotto, ma, come facemmo presente in una precedente nota, anche del cattivo stato di esso.

Tutto considerato fa d' uopo migliorare il vino, sempre entro i limiti consentiti dalla legge e limitatamente ai vini rossi: ciò s' impone per una maggiore garanzia della sua conservabilità e per mettersi al sicuro di fronte ad eventuali controlli. Per tale scopo la legge del 2 settembre 1932 permette:

1° - La concentrazione del vino.
2° - La mescolanza (taglio) con vini più alcoolici.
3° - L' aggiunta di mosto concentrato.

Il primo mezzo non è da noi praticato. Il secondo, essendo economicamente conveniente, è applicato su larga scala dai commercianti nei grandi centri di consumo, con la confezione di vini non di rado poco pregevoli che esercitano una dannosa e quanto mai pericolosa concorrenza ai tipi migliori; lo consigliamo solo nel caso in cui si abbiano vini da mezzo taglio, sempre però di produzione locale.

L' aggiunta di mosto concentrato è il mezzo che deve richiamare maggiormente la nostra attenzione; l' apporto nella massa da migliorare di 3 o 4 litri di mosto per ettolitro non modifica in maniera apprezzabile le particolari caratteristiche del vino, il quale si avvantaggia oltre che dell' alcool, del colore, cosa questa importante per le esigenze del consumo, e delle materie estrattive.

In merito all' uso di mosto concentrato molto si è discusso in questi giorni e da taluni erroneamente facendo credere che trattasi di cosa illecita. E' doveroso ricordare da parte nostra che il suo impiego è favorevolmente considerato dalla moderna enologia e permesso dalla legge fino al raggiungimento della gradazione media della zona. Non v'è chi non riconosca che sarebbe meglio farne a meno, ma allora resta l'inconveniente sopra lamentato e, in mancanza di cantine sotterranee, la preoccupazione di esporre il vino ad un più facile attacco delle malattie, specie dell' acescenza tanto severamente colpita dalla legge.

*
* *

I mosti concentrati si ottengono da mosti che hanno di regola 18 - 20% di zucchero e ai quali a pressione ridotta viene eliminata tanta acqua da ridurne il volume a circa una terza parte; all' assaggio non devono avere il caratteristico sapore di cotto proprio dello zucchero caramelizzato e nel contempo possedere un bel colore rosso vivo. Si trovano in commercio, con il titolo di 55-60 % di zucchero in volume, presso diverse case vinicole [1]).

Per le piccole lavorazioni l' agricoltore potrebbe procedere da solo alla concentrazione di una parte del mosto a fuoco diretto mescolando continuamente, o meglio ancora, avendo la possibilità, a bagno maria. Non nascondiamo però le difficoltà pratiche di questo metodo, sopratutto con riflesso alla inevitabile caramellizzazione di una parte dello zucchero ed alla giusta disacidificazione.

Lo zucchero (glucosio) del mosto concentrato può essere anche riferito al % in *peso* anzichè in *volume* e su ciò si ponga bene attenzione, per non incorrere in un errore nel calcolo della mescolanza; comunemente infatti variando la densità da 1.200 a 1.300, un ettolitro di mosto verrebbe a pesare 120-130 chilogrammi.

L' aggiunta, in quantità variabile a seconda della ricchezza zuccherina [2]), è bene farla subito alla svinatura, comunque non è prudente ritardare troppo giacchè il fermento diventerebbe meno attivo e la temperatura potendo precipitare da un giorno all' altro paralizzerebbe il processo della fermentazione.

Dott. U. Malvestiti

UN PO' DI FITOPATOLOGIA

(continuazione — vedi n. 17)

Mezzi di lotta profilattici e diretti. — I parassiti vegetali delle piante sono, nella grande maggioranza, dei *funghi* che si combattono con preparati di rame e calce, con zolfo, ecc. sul campo,

---

[1]) Citiamo: Cantina sociale cooperativa di Nonantola (Modena), Casa vinicola Riccardo Fornaciari di Reggio Emilia, Federico Valli di Lugo.

[2]) Per il calcolo vedi nella rubrica dei consigli pratici del presente numero.

mentre nei locali di conservazione delle derrate si ricorre a fumigazioni con zolfo, formalina, ecc.

I parassiti animali comprendono per lo più *insetti*, ma si annoverano fra di essi anche molluschi (chiocciole e lumache), nonchè vermi, ecc.

Gli insetti danneggiano le piante nutrendosi delle loro parti tenere, oppure succhiandone gli umori interni con il rostro che infiggono attraverso l' epidermide.

Perciò gli insetticidi vanno distinti in tre categorie:

1) *Insetticidi che agiscono per ingestione*, capaci di uccidere gli insetti intossicando le parti verdi delle piante delle quali essi si nutrono; fra questi insetticidi vanno ricordati gli arseniati di piombo e di calcio (azol), il fosfuro di zinco, il fluosilicato di bario, ecc.

2) *Insetticidi che agiscono per adesione*, usati sopratutto contro gli insetti che pungono col rostro (afidi, cocciniglie, ecc.); essi contengono sostanze che sciolgono quelle grasse, cerose di cui possono essere rivestiti gli insetti, penetrano nelle loro trachee e ne causano la morte per asfissia; a questa categoria appartengono l' estratto di tabacco, l' infuso di legno quassio, le emulsioni di petrolio e sapone, i polisolfuri di calcio, ecc.

3) *Insetticidi gassosi*, i quali sono sostanze velenose ridotte allo stato gassoso, che uccidono gli insetti costretti ad inspirarle.

Un mezzo di lotta, economico e naturale, contro gli insetti consiste nella diffusione dei loro stessi parassiti, fra i quali si annoverano insetti e funghi. Si tratta della così detta *lotta biologica*, che trova applicazione per combattere la *Cocciniglia bianca del gelso (Diaspis pentagona)*, il *Pidocchio sanguigno (Eriosoma lanigeruu)* e vari altri nemici delle piante coltivate.

Una minuscola vespina, la *Prospaltella Berlesei*, introduce le sue uova nel corpo della *Diaspis*, mentre un' altra vespina, la *Aphelinus mali* lunga $1\,^1/_2$ mm. depone le uova nel corpo del *Pidocchio rosso*, che in conseguenza di ciò ingrossa e diventa nero; quando l' ospite è uscito il pidocchio morto presenta un foro sul dorso. Per diffondere questi endofagi si sospendono in primavera sugli alberi infetti dei ramoscelli con Diaspis prospaltizzate o con Pidocchi afelinizzati, riconoscibili per il color nero e per la loro immobilità. Questi ramoscelli si raccolgono in autunno e si conservano al riparo, ma non in ambiente riscaldato per evitare che gli endofagi schiudano anzitempo.

Vi sono inoltre larve di *Sirfidi* (mosche di aspetto simile ad api) che distruggono gli afidi; così pure attive cacciatrici di afidi sono le larve delle *Coccinelle*, mentre diversi imenotteri, affini alle vespe, introducono le loro uova nel corpo di grossi bruchi e d' insetti perfetti che paralizzano con la precauzione però di non ucciderli, affinchè possa conservarsi fresco il loro corpo di cui le larve si nutriranno fino a completo sviluppo.

Raschiatura e disinfezione degli alberi.

Muschi e licheni, se anche non danneggiano le piante coltivate, offrono tuttavia un ottimo nascondiglio ai vari parassiti che si annidano però molto bene anche fra le scabrosità della corteccia. Oltre a ciò agevolano il ristagno dell' acqua meteorica, preludiando la marcescenza e la penetrazione di crittogame e d' insetti nel tronco.

Col mezzo di raschiatori e di spazzole di ferro si eliminano tutte le escrescenze della corteccia dei tronchi e dei rami, operando preferibilmente, come già accennammo, nelle giornate umide di novembre-dicembre, subito al cadere della fronda. E' indispensabile stendere attorno al tronco sacchi o tele per raccogliere il materiale raschiato, che va bruciato. Guai a lasciare le raschiature sul terreno.

Tutti i tronchi indistintamente, anche quelli che non hanno bisogno di venire raschiati, si devono pennellare con soluzione di solfato di ferro (15-20 %) e calce (5-10 %). Azione più energica la spiega il solfato di ferro (30 %) con acido solforico concentrato (3 %). Per agire contemporaneamente contro i parassiti animali si aggiunge sapone (1-2 %), oppure catrame di legno (catrame di Norvegia) o Carbolineum, previamente emulsionato con soda (2 chg. di catrame e $\frac{1}{2}$ chg. di soda).

Analogo effetto contro crittogame ed insetti hanno i preparati già pronti: Neodendrin 6-7 %; Fitodrin, Superantiparassit 6-8 %; Ibernol 6-8 %.

Però *i peschi richiedono pennellazioni* sui tronchi ed irrorazioni sui rami anche più minuti con poltiglia bordolese al 2 % alla quale si aggiunge 1 % di sapone per accrescere la adesione. L' applicazione va fatta subito in autunno al cader delle foglie e si ripete in febbraio prima che sboccino le gemme.

Fascie nido. — Si prestano per catturare diversi insetti; vanno applicate dal maggio all' agosto sul tronco degli alberi isolati, cingendoli ad anello. Come materiale si può usare il cartone da

impacco, ondulato, oppure qualche straccio o pezzo di sacco, che si lega al margine superiore mentre resta divaricato nella parte inferiore, a guisa di campana in modo che gli insetti possano facilmente annidarvisi per svernare e deporre le uova. Ogni tanto le fascie si rinnovano, badando che non si disperda il contenuto, poi si immergono in acqua bollente oppure si bruciano. Guai trascurare di raccoglierle dopo la fine dell' inverno, perchè faciliterebbero lo sviluppo degli insetti.

Fascie vischiose. — Si applicano sul tronco degli alberi, specialmente ciliegi, per catturare formiche, femmine di farfalle non troppo atte al volo che salgono lungo il tronco per recarsi a depositare le uova sulle gemme, ecc. Un vischio speciale è il Tree-Tanglefoot, ma si può preparare del vischio ugualmente buono mescolando 100 gr. di sapone molle con 200 gr. del comune grasso adoperato per i carri, 1000 gr. di catrame, 100 gr. di olio di sesamo o di ravizzone e 300 gr. di pece; un' altra ricetta è questa: 5 parti di resina di abete, 4 parti di olio stearico, 4 parti di grasso di maiale (sugna).

La sostanza vischiosa non va applicata direttamente sul tronco, bensì sopra una fascia di carta oleata larga 10-15 cm. dopo che questa è stata legata aderente al fusto. Si può anche cingere questo con una corda o con un pezzo di sacco a guisa di anello e sopra spalmarvi la sostanza vischiosa.

Vischio per mosche. — Si prepara con sugna ed olio di semi, in parti uguali, si riscalda la miscela fino alla concentrazione di $^1/_3$ del volume, si aggiunge una parte di trementina ed una di colofonia e quindi si mescola fino alla fusione completa. Se il vischio risulta troppo denso si diluisce con olio, se troppo fluido si evapora; esso si mantiene vischioso per circa tre mesi.

Altri mezzi, quali bottiglie a collo largo, al quale si applica internamente un tubo di carta ruvida o di canna per agevolare l' accesso, si impiegano per la cattura di *vespe*, *tignole*, *mosche* ed altri insetti. Le bottiglie si legano, disposte orizzontalmente, fra i rami, previa introduzione, per $^1/_3$ della loro capacità, di acqua con aceto o con vermut oppure di acqua di crusca, ottenuta mettendo il giorno prima in infusione una parte in volume di crusca in 10 parti di acqua. La crusca fermenta, sale a galla, ed espande una fragranza particolare; allora si filtra ed il liquido si pone nella bottiglia. Dopo 3 giorni le bottiglie si ripuliscono e si riforniscono di liquido fresco.

*
* *

Il tonchio o punteruolo del pisello e del fagiuolo e così pure *le tignole e le calandre del grano* ed *i bruchi che infestano il granoturco*, si uccidono col solfuro di carbonio, liquido di cattivo odore, che evapora facilmente, infiammabile e velenoso. Il solfuro va versato in bicchieri o in altri recipienti di vetro o di terracotta, la cui apertura si chiude con garza o con altro tessuto, che si collocano entro il mucchio dei semi; occorrono 100 gr. di solfuro per ogni 2-3 quintali di semi. A seconda dei quantitativi da trattare, questi si ammucchiano sui pavimenti del magazzino o si mettono in casse o in altri recipienti; nel primo caso i mucchi vanno coperti con tele che trattengono alquanto i vapori.

Afidi (pidocchi) di tutte le piante si uccidono con irrorazioni con miscela di solfato di nicotina (tipo A, 100-200 gr.) e di sapone (1 chg.) sciolti in 100 litri di acqua, oppure con infuso di legno quassio (1 chg.), estratto di tabacco (250 gr.), sapone (500 gr.) in 100 litri di acqua. Per preparare questa ultima miscela si scioglie il sapone in 5 litri di acqua calda, vi si aggiungono 45 litri di acqua fredda, quindi si immerge il legno quassio, raccolto in un sacchetto, per 12 ore. Lo stesso sacchetto si mette in macerazione per 12 ore in altri 50 litri di acqua semplice. Riunite le due soluzioni si aggiunge il $^1/_4$ di chg. di estratto di tabacco e la soluzione è pronta per l'impiego. Un preparato molto efficace è il Nicol che si usa all' 1-1 $^1/_2$ %.

Contro gli afidi è consigliabile anche la lotta invernale mediante pennellazioni ed irrorazioni a base di catrame, o carbolineum od olii minerali in dosi forti (1 chg. di catrame, 1 chg. di soda caustica in 100 litri di acqua) per distruggere le loro uova annidate sui tronchi e sulle radici.

Piralide del granoturco (Pyrausta nubilalis). — Il miglior mezzo di difesa contro i bruchi di questa farfalla è la estirpazione degli steli (stocchi) di granoturco e la loro immediata distruzione con il fuoco; vanno distrutti anche i monconi radicati rimasti sul campo. Per evitare che questi monconi sporgano, si taglino gli steli qualche centimetro sotterra con ascia o con vanghette speciali a guisa di scalpello. I depositi di canne di granoturco sono ricettacoli di uova e poi di larve; quelli esposti all' aperto, bagnati dalla pioggia e dalla rugiada si conservano a lungo

umidi ed agevolano maggiormente lo sviluppo delle larve, mentre le canne secche, serbate al coperto, riescono, sotto questo aspetto, meno pericolose. Comunque, tutti i residui della pianta, tutoli e foglie compresi, devono venire distrutti per attenuare i danni di questo temibile parassita.

Sebbene questa farfalla stenti a volare, l'infestione va intensificandosi; i trattamenti da effettuarsi in maggio e giugno, irrorando le piante con miscela formata da 350 gr. di arseniato di piombo e 2 litri di olio minerale in 100 litri di acqua, non sembrano pratici, e tanto meno lo sono quelli con fluosilicato di bario che nuoce alle piante. Sarebbe utile la distruzione delle uova deposte sulle cariossidi.

Tignola orientale del pesco (Laspeyresia o Cydia molesta). — Invade anche altri alberi fruttiferi appartenenti alle Rosacee. La farfallina misura ad ali aperte 10-15 mm.; il corpo e le ali anteriori sono di color bruno-castagno, le ali posteriori sono chiare, screziate di bianco con macchiette nere; la larva è lunga 10 mm. ed è di color giallo-roseo, con il capo bruno. Dal maggio al settembre ha 4-7 generazioni. La farfalla depone 100-200 uova sulla pagina inferiore delle foglie; i brucolini che nascono da esse, penetrano nei giovani ramoscelli e nei frutticini, scavando una galleria, rodono la polpa verde e divorano anche la mandorla. Poi, quando hanno terminato di nutrirsi e di accrescersi, tessono un bozzoletto alla biforcazione dei semi, sui monconi della potatura verde, sul peduncolo dei frutti, fra le screpolature del fusto e del terreno, sulle foglie secche.

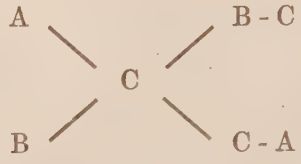
Come mezzi di difesa si consiglia la diligente e costante raccolta dei ramoscelli lesi da tagliarsi sotto le foglie avvizzite, speciamente in primavera ed al principio dell'estate, e la distruzione immediata del materiale raccolto; può giovare anche l'applicazione di fascie catturatrici sui tronchi e sui rami grossi. Infine è da escludere la coltivazione di varietà di peschi a maturazione tardiva.

(continua) PROF. F. BLASI

CONSIGLI PRATICI

Calcoli sul taglio dei vini. — I calcoli relativi al taglio del vino con altro vino più alcoolico o con mosti concentrati

vengono risolti richiamando ordinariamente la regola del miscuglio o della sottrazione in croce [1]) e cioè ponendo i valori delle gradazioni alcooliche % in volume come segue



in cui

A rappresenta la gradazione del vino in esame che si deve tagliare per l' aumento del grado alcoolico,

B la gradazione del vino da taglio o gradi alcoolici ottenuti dalla fermentazione di un ettolitro del mosto concentrato considerato,

C la gradazione del vino dopo il taglio,

B-C differenza che rappresenta il numero delle parti di A che entrano nel taglio,

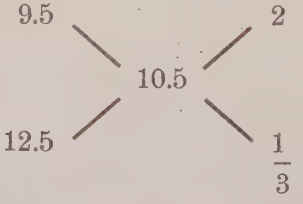
C-A differenza che rappresenta il numero delle parti di B che entrano nel taglio.

La massa risultante come gradazione C sarà:

$$A \times (B-C) + B \times (C-A)$$

Si applichi questa regoletta al caso pratico dell' aumento di un grado alcoolico, per noi più comune, e considerando un vino rosso in cantina con una gradazione alcoolica di 9.5.

1° caso: *Vino con vino da mezzo taglio di 12°.5.*



Ciò vuol dire che a 2 parti di vino a 9°.5 si deve aggiungere 1 parte di vino da mezzo taglio a 12°.5 per avere 3 parti di vino a 10°.5. Infatti volendo fare la prova si avrà:

---

[1]) Per gli esempi e per alcune considerazioni mi sono servito dell' ottimo studio del Prof. Dott. Pier Giovanni Garoglio: *Vinificazione razionale,* Casa Editrice Garoglio - Firenze.

$$9.5 \times 2 = 19$$
$$12.5 \times \frac{1}{3} = \frac{12.5}{31.5} : 3 = 10.5$$

Si fa presente come questa regola non dà un dato esatto anche se i vini sono limpidi e bene fermentati; riferendoci al caso considerato, 2 volumi + 1 volume non danno 3 volumi, ma qualche cosa di meno e ciò per il fatto che l'alcool si mescola all'acqua con diminuzione di volume. Praticamente però, come nel caso considerato, non verificandosi forti differenze nelle gradazioni alcooliche, si può lo stesso utilmente applicarla.

2° caso: *Vino con mosto concentrato contenente il 60 % in volume di zucchero (glucosio).*

Per il calcolo non bisogna confondere il *volume* del concentrato con il *peso.*

Infatti il sopra citato mosto concentrato all'analisi chimica mi ha dato una densità a 15° C di 1.275 (un ettolitro = 127.5 chilogrammi) e un contenuto zuccherino di 47.1 % in peso, vale a dire 47 chilogrammi per 100 di mosto; lo zucchero per ettolitro in cifra tonda sarà

chg. $47.1 \times 1.275 =$ chg. 60

I 60 chilogrammi di zucchero per ettolitro nel calcolo si riportano in gradi alcool (alcool potenziale del mosto); sapendo che un chilogrammo di zucchero dà 0.600 litri di alcool (in tini grandi aperti un po' meno, ma ordinariamente non inferiore a litri 0.550) si avrà:

chg. $60 \times 0.600 = 36$ litri

Applicando la nota formula del miscuglio

ciò significa che per litri 25.5 di vino, occorre 1 litro di mosto concentrato per avere litri 26.5 del miscuglio a 10°.5. Facendo la prova si ha:

$$9.5 \times 25.5 = 242.25$$
$$36.0 \times \frac{1}{26.5} = \frac{36.00}{278.25} : 26.5 = 10.5$$

Per un ettolitro di vino occorreranno perciò in cifra tonda

litri 100 : 25.5 = litri 3.9

pari a 5 chilogrammi.

E' dimostrato però che con l' uso della regola del miscuglio in questo caso si commette un errore che non può essere trascurato, causato, non solo dalla contrazione della massa, ma anche dalla feccia che si è formata e che deposita, dalla evaporazione, ecc.... Nel caso presente, cioè con un mosto al 60 %, considerando il coefficiente da detrarre, i litri 3.9 di concentrato si riducono a *litri 3.65* pari a *chg. 4.65* di zucchero. Ammesso che il prezzo medio del mosto concentrato rosso sia di L. 300 al q.le, il costo dei 4.65 chilogrammi necessari per elevare di 1 grado alcoolico un ettolitro di vino è di L. 14.

Per maggiori chiarimenti e informazioni gli agricoltori si rivolgano al nostro Istituto agrario provinciale. (u. m.)

Per la prossima semina del grano. — Il Ministro della agricoltura e delle foreste, S. E. Rossoni, con una recente circolare ha richiamato anche quest' anno l' attenzione degli Ispettorati dell'agricoltura sulla necessità di svolgere assidua e intensa opera di propaganda per il più largo impiego dei mezzi tecnici, atto a raggiungere le più elevate produzioni. Circa questi ultimi, il Ministro insiste particolarmente su quanto si riferisce alla sistemazione, sia in profondità che in superficie, dei terreni ed alla concimazione, e fa al riguardo delle considerazioni di altissimo interesse. Riteniamo pertanto non inutile intrattenerci su questi due capisaldi della tecnica granaria, ai quali accennammo in un consiglio pratico inserito nell' ultimo numero del nostro bollettino.

Per il grano occorrono lavori profondi, non molto, ma comunque meno superficiali di quelli che ancor oggi vengono fatti da molti agricoltori; per eseguire tali lavori bisogna disporre di buoni aratri in ferro e rinunciare all' uso dei tanti tipi più o meno riferibili al *mangolin*, i quali se possono andar bene per alcune arature, nel vigneto o altrove, sono da escludere per quella principale per il grano.

Nei terreni lavorati superficialmente la pioggia bagna lo strato smosso, ma la maggior parte si perde scorrendo sullo strato duro sottostante, mentre in condizioni opposte ne resta assai di più nel terreno, potendo agevolmente scendere a mag-

giore profondità; ciò significherà non diciamo allontanare, ma attenuare il pericolo e con esso i danni, talvolta molto gravi, del secco, specie nelle ultime, delicatissime fasi vegetative del frumento.

Una buona lavorazione, che non dovrebbe essere inferiore a 25-30 centimetri, consentirà inoltre alle radici del frumento di spingersi agevolmente ad una conveniente profondità, di espandersi lateralmente e quindi di trarre il nutrimento da un maggiore volume di terra in confronto di quanto si verifica nel caso di arature meno profonde.

Infine, operando nel senso indicato, si evitano i pericolosi ristagni d'acqua, specie se la successiva sistemazione superficiale del terreno viene eseguita nel debito modo, si favorisce la penetrazione dell'aria e del calore, la germinazione del seme si compie in modo migliore, e, cosa della massima importanza, si crea la prima condizione affinchè il grano possa giovarsi in pieno dell'azione dei concimi.

Nei terreni profondi, dove vi è *polpa*, riteniamo che sarebbe il caso di far seguire all'aratro il ripuntatore, così poco impiegato nella nostra provincia. Anch'esso è un aratro, piccolo ma robustissimo, senza coltello e senza orecchio, ma munito di un vomere fortissimo e delle parti accessorie perchè questo compia il suo lavoro. Il ripuntatore taglia solo il fondo del solco, muovendone uno strato di 12-15 cm, che non viene rivoltato e tanto meno portato alla superficie: quindi resta sul posto. E' naturale che dal lavoro di questo strumento derivano i medesimi vantaggi ai quali abbiamo fatto cenno parlando di una razionale aratura. Concludendo, non si sbaglia, anzi tuttaltro, affermando che approfondire il lavoro, entro giusti limiti si intende, val più che estendere la coltura; e dove è possibile, questa maggiore profondità va raggiunta con il ripuntatore. Questo periodo di pioggie frequenti e torrenziali non deve far dimenticare ai nostri agricoltori che uno dei più temibili nemici delle loro colture è il secco; ebbene, una buona ripuntatura, come disse l'illustre agronomo Tito Poggi, vale quanto una pioggia di luglio.

Il lavoro di aratura va completato sgretolando, sminuzzando il terreno, affinchè la semina venga fatta su terra fine, minuta; all'uopo servono, a seconda della grossezza e della consistenza delle zolle, gli erpici, gli estirpatori, i frangizolle, ecc., ma trattandosi di piccole superfici si può ricorrere anche al lavoro con la zappa.

Due parole sulla sistemazione superficiale del terreno agli effetti dello sgrondo delle acque superflue. Il grano soffre molto quando l'acqua ristagna: diventa giallo, avvizzisce e muore, tutto o in parte; ciò si verifica, evidentemente, sopratutto nei terreni di pianura o di fondo valle. Il sistema più semplice per evitare questi danni consiste nel *baulare* i campi *(vanese)* e nel fare un numero sufficiente di canali di scolo.

Per baulare, vale a dire ricolmare nel mezzo, bisogna appunto arare colmando (*unendo,* come si dice da noi); a tale scopo si inizia l'aratura nel mezzo del campo, e si traccia il solco nel senso della maggiore lunghezza dello stesso, cioè parallelamente ai lati più lunghi; arrivati alla estremità dell'appezzamento si fa un giro brevissimo con gli animali e si traccia il secondo solco, parallelo al primo, dall'altra parte della linea mediana del campo e distante da questa come il primo solco; in tal modo, la terra del secondo solco si addossa a quella del primo, e continuando così, l'aratura procede, da una parte e dall'altra, sino ai due limiti del campo in ciascuno dei quali rimarrà un solco aperto, che opportunamente sistemato e se occorre approfondito, funzionerà da canale di scolo fra un campo e quello immediatamente vicino.

Per ottenere una buona baulatura occorre lavorare nel senso indicato per 3-4 anni; in seguito bisogna porre attenzione con le arature, per non far perdere al campo la disposizione conseguita; all'uopo occorrerà alternare qualche aratura scolmando (*spaccando,* come dicono i nostri agricoltori).

Per scolmare, l'aratura va iniziata al margine del campo, lungo uno dei lati più lunghi dello stesso; il secondo solco si traccia sempre al margine ma nel lato opposto e quindi il giro che si deve fare con gli animali è lungo tanto quanto la larghezza del campo. Continuando a lavorare così si arriverà, facendo giri sempre più stretti, al centro del campo dove si traccierà l'ultimo solco che rimarrà aperto.

In mancanza di una baulatura dei campi, bisogna assicurare lo scarico delle acque superflue con un numero adeguato di fossi, della dovuta larghezza e pendenza. Al riguardo non possiamo dare indicazioni precise, perchè questi elementi dovranno variare a seconda delle diversissime condizioni di giacitura, permeabilità, inclinazione, ampiezza, posizione del bacino di scarico, ecc. del terreno; diremo solo che è assolutamente

da abbandonare il pessimo sistema in uso presso troppi agricoltori, di tracciare dopo fatta la semina i solchi divisori, che dovranno funzionare da canali di scarico fra campo e campo. In tal modo si perde una quantità di grano, sopratutto perchè molto seme viene posto troppo profondo, il lavoro è tuttaltro che perfetto e lo scolo delle acque, specie in caso di pioggie continue e abbondanti, è assai problematico. (u. s.)

FRA LIBRI E RIVISTE

E' apparso in questi giorni un nuovo volume della collana di pubblicazioni della Federazione nazionale fascista degli impiegati tecnici ed amministrativi di aziende agricole e forestali, che ha per titolo **L' organizzazione dell' azienda agraria nel quadro economico dell' autarchia nazionale** e per contenuto un complesso di indirizzi e di insegnamenti di particolarissimo valore per l' autorità altissima, nel campo politico o in quello scientifico, di coloro che li espressero.

Si tratta in effetti della raccolta delle lezioni tenute al 1° Corso nazionale per gli impiegati agricoli svoltosi a Roma dal 5 al 13 aprile XV, la quale presentata dal dott. Dallari e preceduta dalla prolusione dell' on. Angelini, e da un preciso resoconto dello svolgersi di esso con i discorsi dei Ministri Lantini, Rossoni, Bottai e del dott. Gardini vice segretario del Partito, contiene per esteso le conferenze pronunciate dai proff. Medici, Marchi, Nicotra, Biggini, Oliva, Leggieri, Fotticchia, Croce, Calzoni, Dalmasso, Marinucci, Morettini, Scrittore, Grinovero, Pagani, Perini, Bolla, Ghisleni, Casalini, Censi, Buffa, Micheli, Tommasi, Mazzocchi Alemanni, Ronchi, Aimi e Maymone.

Il Corso — attuato in immediata rispondenza all' appello del Gran Consiglio del Fascismo alla scienza e alla tecnica italiana per il raggiungimento del massimo di autarchia — potè porre a diretto contatto, su iniziativa e con la guida dell' organizzazione sindacale dei lavoratori della terra, i più alti esponenti della scienza agricola coi tecnici che positivamente realizzano la produzione ed il progresso della nostra agricoltura. Scaturì quindi, da questa comunione di fondamentali forze produttive, un legame tanto concreto quanto profondo di tutti i principali problemi dell' agricoltura italiana.

La collaborazione vasta e spontanea della scienza fornì una magnifica dimostrazione della sua sensibilità e della sua diretta ed immensa utilità per lo sviluppo della realtà produttiva; la tecnica potè trovare in tale collaborazione mezzi e stimoli validissimi di perfezionamento nella propria e quotidiana missione.

Ma questo risultato — essenziale per l' azione sindacale — non poteva restar circoscritto nell' ambito di un ciclo di conferenze.

Gli insegnanti del Corso ispirati a criteri e problemi d' ordine generale e nazionale dovevano venire nazionalmente diffusi.

Col volume di cui diamo ora l'annunzio, l'istruzione professionale per i lavoratori intellettuali dell'agricoltura viene a disporre della base adeguata per il massimo programma di perfezionamento.

NOTIZIARIO

Ammasso lana bistosa 1937. — Il Centro provinciale ammasso lana ed il Consorzio agrario della provincia d'Istria, quale Ente ammassatore, hanno indirizzato, in data 20 settembre, il seguente manifesto a tutti i produttori di lana:

«Le disposizioni contenute nel R. D. L. 8 marzo 1937-XV, n. 521, già riportate nel manifesto dd. 25 maggio 1937-XV, valgono anche per la lana della seconda tosa.

Resta quindi stabilito che anche la lana bistosa dovrà essere conferita, entro 60 giorni dalla tosa, all'ammasso collettivo, che sarà gestito dal Consorzio agrario della provincia d'Istria, attraverso le seguenti sue dipendenze della Provincia:

Albona - Buie - Canfanaro - Carnizza - Capodistria - Dignano - Grisignana - Isola - Montona - Parenzo - Pinguente - Pirano - Pisino - Pola - Portole - Rovigno - Umago - Valle e Verteneglio.

Le operazioni di ammasso avranno inizio il giorno 1 ottobre e dovranno essere portate a termine entro il giorno 31 ottobre 1937-XV. I ritardatari dovranno consegnare la lana al magazzino centrale di Pola.

Per le località distanti dai Centri di raccolta, i produttori di lana potranno segnalare presso il Municipio di loro residenza il quantitativo di lana da conferire all'ammasso e nel caso che il totale denunciato raggiunga una certa importanza, l'Ente ammassatore potrà fissare una o più giornate per ritirare la lana sul posto.

L'attuazione o meno di questi Centri sussidiari di raccolta sarà resa nota a mezzo di appositi manifesti murali.

All'atto della consegna della lana l'Ente ammassatore verserà ai conferitori un anticipo pari all'80 % del prezzo stabilito per la lana bistosa di 4 mesi e che ammonta a

L. 7.85 - per chg. di lana madricina e
L. 3.90 - per chg. di scarto, per cui gli anticipi saranno corrisposti nella misura di L. 6.25, rispettivamente di L. 3.10 per chg.

Il saldo sarà pagato a vendita ultimata della lana e dopo che l'on. Ministero per l'agricoltura e foreste avrà espresso il suo benestare al rendiconto finale.

I produttori di lana devono tener ben presente che il commercio privato della lana è tassativamente proibito e che i contravventori incorrono in severissime sanzioni di legge.

Il Presidente del Centro di ammasso
DOTT. CARLO COLOMBO

Il Presidente dell'Ente ammassatore
ON. COMM. LUIGI BILUCAGLIA»

Raduno di propaganda agricola sindacale a Cittanova. — Indetto dall' Unione provinciale fascista degli agricoltori ha avuto luogo, domenica 26 settembre, a Cittanova un importante raduno di propaganda agricola sindacale.

Presentato dal Segretario della zona di Parenzo, il comm. Telesforo Lanzone della Confederazione agricoltori ha intrattenuto il pubblico che — numeroso malgrado gli urgenti lavori di vendemmia — si era adunato nella Sala del Dopolavoro, con una completa seppur sintetica disamina dei più importanti problemi agricoli ed economici che interessano la nostra Provincia.

Passando quindi ad illustrare, come in una visione panoramica, tutte le provvidenze del Regime in questi primi 15 anni dell' Èra Fascista, l' oratore ha esaltato la laboriosa tenacia dell' agricoltore istriano esortandolo a perseverare nello sforzo, poichè la battaglia impegnata dal Capo per l' indipendenza economica della Nazione vuole la collaborazione di tutte le classi sociali e principalmente dei produttori.

« L' agricoltore — ha concluso il comm. Lanzone — è un combattente che non diserta mai il campo di battaglia: anche in pace egli ha le armi ai piedi. Sempre primo in ogni lotta, sicuro della propria volontà e stretto attorno ai propri gagliardetti, egli saprà cogliere pure quest' altra folgorante vittoria che darà una maggior grandezza e prosperità alla nostra Patria ».

La calda, ispirata ed avvincente parola dell' oratore — seguìta attentamente dalla folta massa di agricoltori adunata e spesso sottolineata da consensi ed applausi — è stata alla fine accolta da una vibrante manifestazione di fede all' indirizzo del Duce, Capo del fascismo e primo rurale d' Italia.

Iscrizioni alla Scuola di pratica agricola di Pisino. — La Scuola di pratica agricola di Pisino, con speciale indirizzo alla zootecnia, e posta sotto la vigilanza del Ministero della educazione nazionale, ha aperto testè le iscrizioni, il cui termine è fissato per il 15 ottobre p. v.

La Scuola inizierà nel prossimo mese di novembre il XVIII anno della sua apprezzata ed utilissima attività. I suoi poderi, dell' estensione di circa 40 ettari, situati in piano ed in colle, oltre agli ampi edifici scolastici e del convitto, comprendono: una stalla moderna, con annessa latteria, per l' allevamento di bovini da latte di razza bruno-alpina, la cantina, la bigattiera, l' apiario con laboratorio, la conigliera, frutteti, vigneti specializzati, vivai, orto, gelseto, ecc. Alla Scuola è annesso il « Pollaio provinciale » con attrezzatura completa.

Il corso d' istruzione tecnica dura regolarmente un intero anno agrario, dal novembre all' ottobre successivo, ma può essere anche di due o tre anni per i giovani che si presentassero non sufficientemente preparati; pertanto l' Istituto, oltre al corso regolare, ne comprende uno di preparazione ed un terzo di perfezionamento.

Sono ammessi alla Scuola, in seguito ad una prova scritta d' italiano e di aritmetica, solo i figli di agricoltori della Venezia Giulia, che abbiano conseguita la licenza elementare e raggiunto il sedicesimo e non superato il diciottesimo anno di età, salvo particolari eccezioni da farsi in casi speciali. Lo stesso vale per gli allievi esterni, per i praticanti e gli uditori. E' obbligatorio l' internato per i giovani le cui famiglie non siano di Pisino. Gli al-

lievi esterni sono soggetti alla stessa disciplina degli interni per quanto riguarda l' orario scolastico di lavoro e di studio.

Per gli alunni interni sono attualmente disponibili 22 posti nel convitto della Scuola, dei quali: 12 a retta gratuita, 5 a mezza retta (L. 60 mensili anticipate) e 5 a pagamento intero (L. 120 mensili anticipate).

Coloro che desiderano iscriversi devono presentare — *non dopo il 15 ottobre p. v.* — la domanda di ammissione, vidimata dal Podestà del proprio comune e corredata dai documenti che seguono, da inviarsi raccomandati alla Direzione della Scuola di pratica agricola di Pisino:

1) attestato assolutorio di Scuola elementare; 2) certificato di pertinenza ad uno dei comuni della Venezia Giulia; 3) atto di nascita; 4) certificato di buona condotta morale e politica; 5) certificato di sana e robusta costituzione fisica.

Gli aspiranti ai posti gratuiti dovranno produrre inoltre l' attestato di povertà ed il certificato rilasciato dal R. Ufficio delle imposte dirette comprovante il reddito.

Ulteriori notizie vengono fornite, a richiesta degli interessati, dalla Direzione della Scuola.

Radio rurale. — Argomenti di tecnica agricola che verranno trattati nel mese d' ottobre, durante l' «Ora dell' agricoltore», nelle Stazioni radiofoniche dell' E. I. A. R.:

Domenica 3 — *Roma:* rotazioni, lavorazioni autunnali e concimazioni pre-semina — *Napoli:* scelta e preparazione delle sementi di grano; impianto dei medicai — *Bari:* la concimazione dei cereali nella prossima campagna; per la riproduzione degli ortaggi autunno-vernini — *Palermo:* un parassita del frassino da manna; i terreni più adatti per l' impianto di un frutteto; pulizia dei vasi vinari; il sale pastorizio — *Milano:* qualche rilievo sui granoturchi — *Torino:* l' erba medica è la regina delle foraggere; cure alle piante nel mese di ottobre; risposte a quesiti — *Trieste e Bolzano:* in cantina: la fermentazione, l' uso dell' anidride solforosa durante la vinificazione; la stalla: consigli pratici all' allevatore, ubicazione, esposizione e disposizione interna; il mal bianco del pesco — *Firenze:* della svinatura e del vino bianco; preparazione del terreno per il grano.

Domenica 10 — *Roma:* previdenze contro le malattie delle piante e contro gli insetti dannosi — *Napoli:* preparazione del terreno per la semina del grano; cantina e vasi vinari — *Bari:* consigli per la semina delle fave; sistemazione terreni e concimazione per la coltura granaria — *Palermo:* la piantagione dei fruttiferi; risposte a quesiti; ricostituzione dei vecchi oliveti; la prova di germinabilità nei grani da seme — *Milano:* la prossima campagna granaria; la preparazione del terreno e la concimazione — *Torino:* asciugamento della vacca lattifera; come si combatte il grillotalpa; risposte a quesiti — *Trieste e Bolzano:* in cantina: le follature; nell' orto: lavori del mese; la stalla: pavimenti, muri, aperture e coperture; un acaro che produce il mal del piombo — *Firenze:* razze da grano a maturazione normale, la semina in collina.

Domenica 17 — *Roma:* l' allevamento dei bovini; preparazione delle colture granarie — *Napoli:* semina e concimazione del frumento; raccolta e lavorazione delle olive; dotiamo la stalla almeno dei trinciaforaggi — *Bari:* norme per la raccolta e conservazione dellle olive; utilizzazione dei cascami

aziendali per mangime al bestiame — *Palermo:* lavorazione del terreno e potatura dei fruttiferi; come utilizzare gli stocchi del granoturco; risposte a quesiti — *Milano:* il razionale impiego delle sementi elette di grano — *Torino:* possibilità di aumentare e migliorare la produzione agricola e il suo commercio; tenete a conto i vinaccioli; bollettino settimanale della Confederazione fascista degli agricoltori; un buon sistema per utilizzare le vinaccie come mangime; macchina per sgusciare le castagne; valore alimentare del panello di soja; l'utilizzazione dell'ortica del pollaio; conservazione dell'uva — *Trieste e Bolzano:* in cantina: i travasi; nel vigneto: sovescio in sostituzione del letame; la stalla: consigli pratici all'allevatore, il cambiamento d'aria; concimazioni e resistenza delle piante agli antiparassitari — *Firenze:* razze di grano precoce vecchie e nuove; il governo del vino all'uso toscano.

Domenica 24 — *Roma:* i prati in autunno; sulle ultime raccolte delle piante da rinnovo; note di frutticoltura — *Napoli:* vinificazione di uve peronosporate — *Bari:* sistemi di semina ed impiego di sementi elette nella cerealicoltura; per una maggiore produzione di uova nell'inverno — *Palermo:* nel frutteto: la concimazione e la lotta ai parassiti; l'organizzazione di vendita della frutta; risposte a quesiti — *Milano:* l'asciutta delle vacche e lo slattamento dei vitelli — *Torino:* miglioriamo la nostra esportazione ortofrutticola; un'avvertenza in fatto di concimazione; potatura di ringiovanimento dei gelsi; per combattere le formiche negli orti; la veccia per combattere la gramigna nei vigneti; la forzatura invernale delle galline — *Trieste e Bolzano:* sistemazione dei terreni per la semina del grano; la stalla: gli arredi; la nòttua del granoturco — *Firenze:* disinfezione del grano da seme; utilizzazione degli ultimi erbai estivi.

Domenica 31 — *Roma:* vendemmia e vinificazione; note avicole per le massaie rurali — *Napoli:* varietà frutticole raccomandabili nei nuovi impianti; per produrre buon olio — *Bari:* l'alimentazione della pecora lattara; cure da prodigare ai riproduttori — *Palermo:* necessità dei frangiventi; i conti per l'agricoltore; la febbre maltese — *Milano:* una risorsa non trascurabile delle aziende agrarie: la legna — *Torino:* come vanno interrati i concimi; i prodotti rameici in agricoltura; risposte a quesiti — *Trieste e Bolzano:* la semina del frumento; la stalla: consigli pratici all'allevatore, illuminazione, ecc.; la lotta nel 1937 contro il «verme» del pesco — *Firenze:* la semina del grano in pianura.

Riduzione della tassa di scambio sui prodotti antiparassitari. — La *Gazzetta Ufficiale* del 12 agosto c. a., n. 186, ha pubblicato un decreto ministeriale con il quale i seguenti prodotti antiparassitari, riconosciuti rispondenti al requisito della diretta utilizzazione in agricoltura senza ulteriore manipolazione, godono della riduzione di L. 0.50 % nell'applicazione della tassa di scambio:

Arseniato di piombo in polvere - Arseniato di piombo in pasta - Arseniato di calcio - Arseniato di sodio - Azol - Diaspidolo - Jemuro - Lim - Afidus - Risuro - Crusbar - Alarvis - Entopex - Controcuscuta - Arseniato di piombo colloidale in pasta ed in polvere - Arseniato di calcio colloidale in polvere - Basif - Fosfuro di zinco.

Elenco dei mercati di animali che si terranno nelle provincie d' Istria, del Carnaro, di Trieste e di Gorizia, durante il mese di Ottobre.

Provincia	Circondario	Comune	Località	Giorno di mercato
Istria	Capodistria	Erpelle-Cosina	Erpelle	Sabato 2
		Rozzo	Rozzo	Lunedì 11
		Pinguente	Pinguente	Giovedì 21
	Parenzo	Visinada	Visinada	Lunedì 4
		Orsera	S. Lorenzo del Pas.	Lunedì 11
		Portole	Levade	Martedì 12
		Montona	Montona	Lunedì 18
		Buie	Buie	Martedì 26
		Visignano	Visignano	Giovedì 28
	Pisino	Albona	Albona	Domenica 3 e Domen. 17 (animali minuti)
		Pisino	Pisino	Lunedì 4 e Sabato 16
		Gimino	Gimino	Mercoledì 13
		Albona	S. Domenica	Sabato 16
		Antignana	Antignana	Martedì 26
	Pola	Dignano	Dignano	Sabato 2
		Sanvincenti	Sanvincenti	Lunedì 11
		Canfanaro	Canfanaro	Venerdì 29
		Pola	Siana	Sabato 30
Carnaro	Abbazia	Elsane	Sappiane	Domenica 3
		Castelnuovo	Castelnuovo	Venerdì 8
		Villa del Nevoso	Villa del Nevoso	Sabato 16
Trieste	Monfalcone	Ronchi dei Legionari	Ronchi dei Legionari	Mercoledì 6
	Postumia	Postumia	Postumia	Venerdì 1 e Lunedì 18
		S. Pietro del Carso	S. Pietro del Carso	Lunedì 11
	Trieste	Divaccia - S. Canziano	Divaccia	Venerdì 1
		Muggia	Albaro-Vescovà	Lunedì 11
		Sesana	Sesana	Martedì 12 e Venerdì 22
Gorizia	Gorizia	Gorizia	Gorizia	Lunedì 4, Giovedì 7, Giovedì 14, Giovedì 21 e Venerdì 29
		Aidussina	Sturie delle Fusine	Venerdì 8
		Vipacco	Vipacco	Mercol. 20 e Venerdì 29
	Gradisca	Cormons	Cormons	Venerdì 1
		Gradisca	Gradisca	Martedì 12 e Sabato 30
		Romans d' Isonzo	Romans d' Isonzo	Martedì 26
	Tolmino	Tolmino	Tolmino	Lunedì 11
		Idria	Idria	Venerdì 15

Infortuni agricoli nel mese di agosto 1937 — Durante il mese di agosto vennero denunciati alla Cassa mutua giuliana infortuni agricoli, in Trieste, complessivamente 445 infortuni così ripartiti per provincia: Trieste 28, Gorizia 45, *Istria 146,* Carnaro 10, Udine 216.

Lo stato degli infortuni alla fine del mese di agosto era il seguente: infortuni mortali 6; infortuni con prevedibile invalidità permanente 103; infortuni con indennità per inabilità temporanea 56.

Il numero degli infortuni e le indennità pagate durante il mese di agosto e complessivamente durante il corr. anno risultano dal prospetto che segue:

Provincia	Temporanea		Permanente		Morte		Totale	
	N.	Lire	N.	Lire	N.	Lire	N.	Lire
Trieste	—	—.—	4	9.762.75	1	2 250.—	5	12.012.75
Pola	7	*575.—*	*17*	*35.146.25*	*5*	*19 480.—*	*29*	*55.201.25*
Gorizia	4	336.50	10	14.161.75	3	13.800.—	17	28.298.25
Fiume	1	160.—	1	2.730.—	—	—.—	2	2.890.—
Udine	23	1 959.—	18	42.589.75	1	2.340.—	42	46.888.75
Totali	35	3.030.50	50	104 390.50	10	37.870.—	95	145.291.—
Pagate fino al 31 luglio	205	20.518.50	330	722.311.25	37	210.588.15	572	953.417.90
Complessivamente al 31 agosto	240	23.549.—	380	826.701.75	47	248.458.15	667	1.098.708.90

Bollettino dello stato sanitario del bestiame.

Data	Malattie	Circondari	Comuni	Specie degli animali *)	Numero delle stalle infette	
					rimaste dalle settimane precedenti	Nuove denunzie
PROVINCIA D'ISTRIA						
Dall' 1 al 15-IV (nessuna denunzia)						
PROVINCIA DI TRIESTE						
Dall' 1 al 15-IV	Mal rossino	Postumia	Cave Auremiane	S	2	—
		Trieste	Divaccia - S. Canziano	S	—	1

*) B-bovini, E-equini, O-ovini, Cap.-caprini, S-suini, Can.-canini, P-pollame.

Listino dei prezzi dei principali prodotti agrari verificatisi in provincia dal 16 al 30 Settembre

Località	Vino rosso	Vino bianco	Olio	Fieno	Frumento	Frumentone	Bovini	Vitelli	Ovini	Suini da allevamento	Pollame adulto	Pollastri	Latte	Uova	Legna da fuoco	OSSERVAZIONI
prezzo in lire	ettolitro		litro	quintale			chg. peso vivo		per capo			al paio	litro	al 100	q.le	
Visignano	120	125-130	10	—	138[1]	85[2]	3.70-4.20	5.50-6	80-100	150-200	10-12	—	0.80	40	5-6	[1] prezzo ufficiale di cessione dall'ammasso ai molini; [2] prodotto del 1936
Bogliuno	—	—	—	—	»	—	3-4	5.50	100-120	120-160	10-12	10-12	0.60	45	6	
Lussinpiccolo	110-120	—	8.60	30-35	»	—	4-4.20	5.50-6	80-90	120-150	8-10	14-16	1.50	60	10-12	carbone dolce L. 50-55 al q.le
Cittanova	100	100	9	14	»	80	4	6	—	120[1]	10	12	0.80	50	8	[1] da macello L. 8 al chg. peso morto
Parenzo	110-125	110-120	8.30	12-16	»	90[1]	3 80-4.50	5.75-6.50	—	130-150	7[2]	12-14	0.80	45-50	7-9	[1] prodotto del 1936; L. 70 il nuovo; [2] al chg. peso vivo

Dott. E. Benedini, Direttore responsabile **Dott. U. Stacchiotti**, Redattore-capo